91 477 1482/01

(IT) **Cucina con piano vetroceramico**

(ES) **Cocina con encimera vitroceramica**

(GB) **Cooker ceramic hob**

(FR-BE) **Cuisinière avec table vitocéramique**

(NL-BE) **Fornuizen met glaskeramische kookplaat**

(DE-BE) **Herde mit Glaskeramikkochfeld**

Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanleitung

INDICE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten müssen stets eine Reihe von grundlegenden Regeln beachtet werden:

- Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen berühren und bei der Bedienung des Geräts nicht auf feuchtem oder nassem Boden stehen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne usw.).
- Sicherstellen, daß das Gerät nicht ohne Überwachung von Kindern oder von Personen benutzt wird, die nicht im vollen Besitz ihrer geistigen Kräfte sind.
- Nicht am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Während und nach Gebrauch ist die externe Verglasung sehr heiß. Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofen fern.

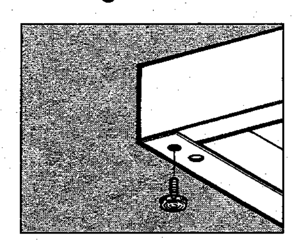
Beim Betrieb des Grills werden die Teile im Innern des Backofens sehr heiß. Daher Kinder vom Backofen fern halten.

Vor dem ersten Gebrauch des Backofens empfiehlt es sich, den Backofen mit einer Temperatur von 200°C über eine Zeitdauer zu betreiben, die ausreicht, um eventuelle ölhaltige Rückstände zu verbrennen, die zu unangenehmen Gerüchen führen könnten.

Vor der Reinigung oder der Pflege ist das Gerät stromlos zu machen. Hierzu den Netzstecker ausstecken oder den Hauptschalter der Anlage ausschalten.

Im Falle einer Panne oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten und den Gashahn schließen.
Nicht versuchen., das Gerät selbst zu reparieren. Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen können gefährlich sein. Stets den Kundendienst verständigen.

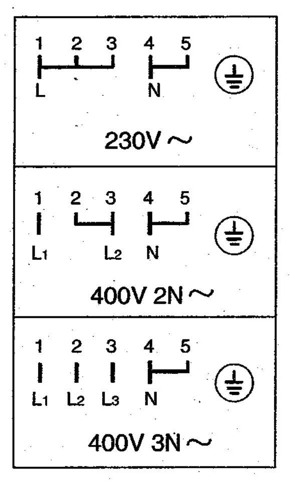
Montage der Füße



Die vier Füße aus dem Beutel nehmen, der sich im Backofen befindet. Den Teil mit dem Gewinde «**A**» in die hierfür vorgesehenen Bohrungen auf der Unterseite des Geräts schrauben. Mit den Füßen kann das Gerät mühelos nivelliert und mit den anderen Möbeln ausgerichtet werden, indem man den unteren Teil dreht.

Elektrischer Anschluß

Sicherstellen, daß die Spannung und Leistung des Stromnetzes der Wohnung der Spannung und der Leistung des Geräts, die auf dem Leistungsschild angegeben sind, entsprechen. **Die Anschlußleitung ist nicht im Lieferumfang eingeschlossen.**
Es ist ein Kabel vom Typ H 05 RRF oder H 05 RNF zu verwenden; das Ende des gelb-grünen Schutzleiters muß auf der Geräteseite um ca. 20 mm länger als die beiden anderen Leiter sein. Bei der Installation ist auf der Anschlußleitung eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen; diese Vorrichtung muß in der Nähe des Geräts angeordnet werden und leicht zugänglich sein.



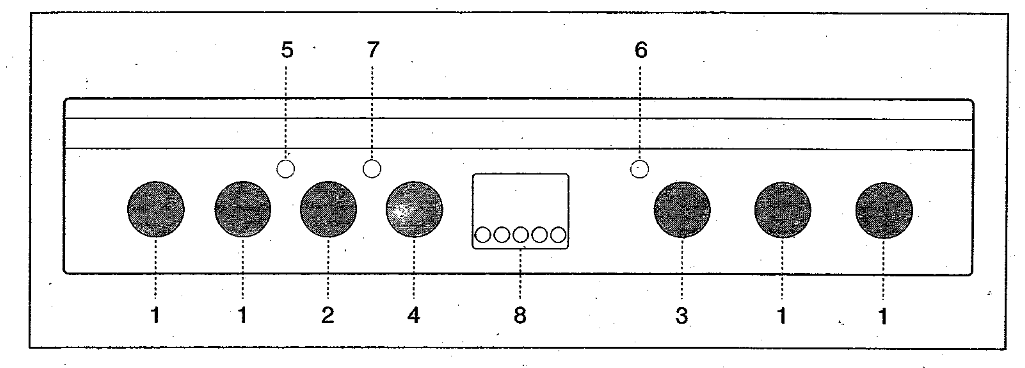
Die Möglichkeiten für den Anschluß an die Stromversorgung sind in der nebenstehenden Tabelle angegeben. Nötigenfalls die Anordnung der Brücken auf der Klemmenleiste ändern. **Kabelquerschnitt 2,5 mm².**

Für den Zugriff auf die Klemmenleiste die zugehörigen Schrauben auf der Schutzabdeckung ausschrauben und die Deckung abnehmen.
Nötigenfalls die Anordnung der Brücken auf der Klemmenleiste nach Bedarf ändern; dann die Leiter befestigen und sicherstellen, daß der gelb-grüne Schutzleiter um ca. 20 mm länger ist. Die Anschlußleitung mit der Zugentlastung sichern.
Vor dem Anschluß ans Netz die Wirksamkeit der Erdungsanlage sicherstellen.

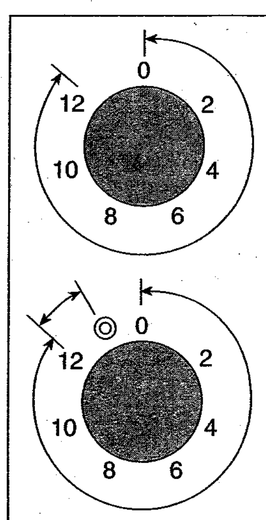
Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen aufgrund der fehlenden oder unsachgemäßen Erdung des Geräts.

Bedienblende

1 - Regelschalter der Kochfläche
2 - Temperaturregler des Backofens
3 - Wahlschalter für die Backofenfunktionen
4 - Temperaturregler des Grillheizstabs
5 - Betriebskontrollampe der Kochfläche
6 - Kontrollampe des Backofenthermostaten
7 - Kontrollampe des Grillheizstabs
8 - Elektronische Schaltuhr



Regelschalter der Kochfläche (1)



Bei jedem Regelschalter wird durch einen vollen Kreis die zugehörige Kochzone angegeben. Zum Regeln der Heizleistung den Regelschalter in die gewünschte Schaltstellung zwischen 2 und 12 drehen.
Die Regelung erfolgt stufenlos. Es können daher auch alle Zwischenstellungen gewählt werden.

Regelschalter für Zweikreiskochzone
Dreht man den Regelschalter in eine der Schaltstellungen zwischen 2 und 12, wird nur die Zone innerhalb des kleinen Kreises beheizt.
Dreht man den Regelschalter auf das Symbol ◎ oder ⊂⊃ und läßt ihn dann los, kehrt er in die Schaltstellung 12 zurück. Auf diese Weise schaltet man die Beheizung im großen und im kleinen Kreis ein. Zum Regulieren der Heizleistung den Regelschalter im Gegenuhrzeigersinn auf eine der Zwischenstellungen drehen.
Wenn anschließend nur der kleine Kreis beheizt werden soll, den Regelschalter in Schaltstellung 0 und anschließend auf eine der Schaltstellungen zwischen 2 und 12 drehen.

Temperaturwahlschalter (2)

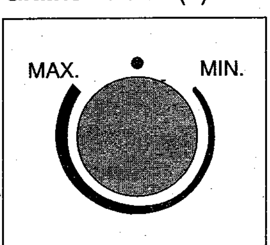
Mit diesem Schalter kann die für die jeweils zuzubereitenden Speisen geeignete Backtemperatur eingestellt werden. Hierzu den Schalter auf den gewünschten Temperaturwert zwischen **50**°C und **250**°C drehen. Die Einstellung kann stufenlos erfolgen, d.h. es können auch alle Zwischenstellungen gewählt werden. Die Temperatur wird vom Thermostaten konstant gehalten. Die letzte Schaltstellung ▼▼▼ entspricht der höchsten Temperatur, die für das Grillen empfohlen wird.

Funktionenwahlschalter (3)

Dieser Schalter, der in beide Richtungen gedreht werden kann, dient zur Wahl der Beheizungsarten:

	Der Backofen ist ausgeschaltet
	Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet
	Oberer und unterer Heizstab
	Oberer Heizstab
	Unterer Heizstab
	Grillheizstab
	Grillheizstab + Drehspieß-Motor
	Grillheizstab + Drehspieß-Motor
	Unterer Heizstab + Luft
	Warmluft-Betrieb oder Auftauen

Schalter zum Einstellen der Temperatur des Grillheizstabs (4)



(nur bei einigen Modellen)
Je mehr man den Schalter nach rechts dreht, desto häufiger wird der Heizstab eingeschaltet, wobei die zum Garen der Speise erforderliche Temperatur konstant gehalten wird.
Die Einstellung kann stufenlos erfolgen.

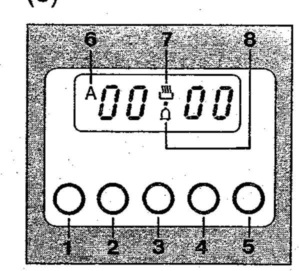
Betriebskontrollampe der Kochfläche (5)

Diese Kontrollampe leuchtet auf, wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet sind.
Wenn sich alle Regelschalter in Stellung Null befinden, darf die Kontrollampe nicht leuchten.

Kontrollampe Backofenthermostat (6)

Diese Kontrollampe leuchtet, bis die zuvor eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das anschließende Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollampe zeigt an, daß die Temperatur im Backofen konstant gehalten wird.

Elektronischen Schaltuhr (8)



Die elektronische Schaltuhr Ihres Backofens bietet Ihnen die Wahlmöglichkeit zwischen den Betriebsarten Automatik und Halbautomatik. Sie können also ruhig Ihre Wohnung verlassen und finden bei Ihrer Rückkehr die Speisen auf den Punkt gebacken/gebraten und servierbereit vor. Die Schaltuhr verfügt außerdem über eine Digitaluhr und einen akustischen Signalgeber.
Es folgt eine Erklärung der Tastenfunktionen und der auf dem Display angezeigten Symbole, die Sie kennen sollten, bevor Sie Ihre elektronische Schaltuhr verwenden.

1. Taste Kurzzeitwecker
2. Taste Back-/Bratzeit
3. Taste Ende Back-/Bratzeit
4. Vorlauf-Taste –
5. Rücklauf-Taste +
6. Displaysymbol (**A**) automatisches Backen/Braten
7. Displaysymbol ( ) - manuelles Backen/Braten oder Beginn automatisches Backen/Braten
8. Displaysymbol ( ) - Wahl Kurzzeitwecker

Einstellen der Tageszeituhr

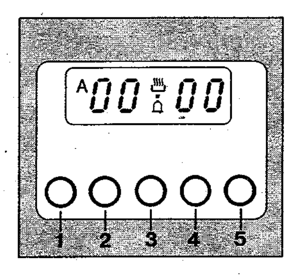
Wichtig! Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde und nach einem Stromausfall blinkt die Displayanzeige 0.00. Es muß dann wieder die Tageszeit eingestellt werden.

Nach dem Netzanschluß blinkt das Display und zeigt **0.00** an.

Taste (**2** und **3**) drücken: die Anzeige bleibt stehen.

Dann Taste + (bzw. Taste –)drücken:Die Zeit wird bei jedem Tastendruck um eine Minute vorgestellt (u/o zurückgestellt). So lange drücken, bis die Tageszeit und das Symbol ( ) angezeigt werden.

Betriebsart Halbautomatik



Einstellen der Abschaltautomatik (BACK-/BRATZEIT).
Die Beheizungsart und die Temperatur mit den entsprechenden Schaltern wählen.
Taste (**2**) drücken: auf dem Display erscheint die Daueranzeige **0.00**. Die Taste gedrückt halten, und mit Tasten + (oder Taste –) die Back-/Bratzeit einstellen.
Taste (**2**) loslassen: Auf dem Display erscheint die Uhrzeit zusammen mit den Symbolen (**A** und) Ab diesem Moment läuft die eingestellte Back-/Bratzeit ab.

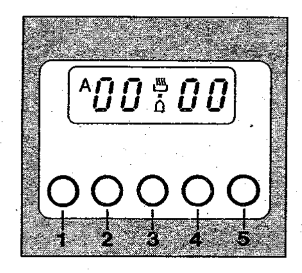
Betriebsart Automatik

Einstellen der Ein-/Abschaltautomatik (Back-/Bratzeit und ende BACK-/BRATZEIT).
Die Beheizungsart und die Temperatur mit den entsprechenden Schaltern wählen.
Taste (**2**) drücken: auf dem Display erscheint **0.00** als feste Anzeige. Die Taste gedrückt halten, und mit Tasten + (oder Taste –) die Back-/Bratzeit einstellen.
Taste (**3**) drücken: Auf dem Display erscheint die Summe aus Uhrzeit + Back-/Bratzeit. Die Taste gedrückt lassen, und gleichzeitig mit der Taste + die Uhrzeit für das Ende der Back-/Bratzeit einstellen.
Taste (**3**) drücken: Auf dem Display erscheint die Tageszeit und das Symbol (**A**), und die Schaltuhr wartet den Beginn der Back-/Bratzeit ab.

ANMERKUNG - Nach Ablauf der Back-/Bratzeit wird der Backofen automatisch ausgeschaltet, Gleichzeitig ertönt ein intermittierendes akustisches Signal (7 Minuten Dauer): zum Ausschalten des Signalgebers die zwei Schalter in Schaltstellung 0 drehen und Taste (**2** und **3**) drücken. Auf dem Display werden die Tageszeit und das Symbol ( ) angezeigt. Der Backofen ist nun bereit für den manuellen Betrieb.

ANMERKUNG - Drückt man nach dem Programmieren der elektronischen Schaltuhr die Tasten (**3**) oder (**2**), wird auf dem Display die (verbleibende) Back-/Bratzeit bwz. das eingestellte Ende der Brat-/Backzeit angezeigt.

Kurzzeitwecker

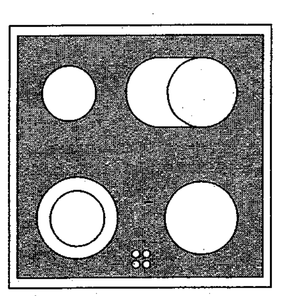


Die elektronische Schaltuhr kann auch nur als Kurzzeitwecker verwendet werden.
In diesem Fall wird der Backofen nicht ausgeschaltet.
Taste (**1**) drücken: Auf dem Display erscheint die Daueranzeige **0.00**. Die Taste gedrückt lassen und mit den +/– Tasten die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.
Taste (**1**) loslassen: Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und das Symbol . Ab diesem Moment laufen die eingestellten Minuten ab.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display das Symbol . Gleichzeitig ertönt ein intermittierendes akustisches Signal (Dauer 7 Minuten): Zum Ausschalten des Signalgebers die Taste (**2** und **3**) drücken.
Drückt man nach der Einstellung die Taste (**1**) erscheint auf dem Display die verbleibende Zeit.

Korrektur/Löschen

Die eingestellten Zeiten können jederzeit korrigiert werden, indem man die entsprechende Funktionstaste und gleichzeitig die Tasten +/– drückt.
Zum Löschen wird die Anzeige auf den Wert **0.00** zurückgestellt. Wenn ein Programm eingestellt wurde, muß man die Taste der zu löschenden Funktion gedrückt halten und die Displayanzeige durch Drücken der Tasten +/– auf Null stellen. Das eingestellte Programm wird so gelöscht.
Löscht man die Back-/Bratzeit, wird automatisch auch die Zeit für das Back-/Bratende gelöscht und umgekehrt.
Die Eingabe von inkohärenten Zeitangaben wird von der Logik der Schaltuhr nicht zugelassen (z.B. eine Zeit für die Back-/Bratzeit die im Widerspruch zur Zeit für das Ende der Back-/Bratzeit steht, d.h. nicht in ihr enthalten ist).

HINWEIS:Das akustische Endsignal kann in drei Tonhöhen eingestellt werden, wenn Taste (**4**) während der Aktivierung gedrückt wird.

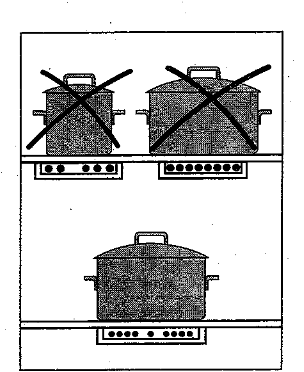


Das Gerät verfügt über 4 Kochzonen verschiedenen Durchmessers und unterschiedlicher Leistung. Alle Kochzonen sind durch deutlich erkennbare Kreise gekennzeichnet; die Wärme wird ausschließlich innerhalb dieser auf die Kochfläche gezeichneten Kreise erzeugt.

Die 4 Kochzonen sind vom Typ **HIGH-LIGHT**: sie schalten sich nach einigen Sekunden ein und ihre Heizleistung kann mit dem Regelschalter (Minimum in Schaltstellung 2, Maximum in Schaltstellung 12) eingestellt werden. Die 2 Kochzonen mit den zwei konzentrischen Kreisen und/oder Kreis + Fischkochzone sind Zweikreiskochzonen: die Beheizung kann nur innerhalb des kleinen Kreises oder in beiden Kreisen erfolgen.

Hinweise

Während der ersten Inbetriebnahme der Kochfläche ist möglicherweise ein scharfer Geruch bzw. ein Brandgeruch festzustellen, der nach wiederholtem Gebrauch des Geräts vollständig verschwindet.
Zur Gewährleistung des hohen Wirkungsgrads bei minimalem Energieverbrauch darf ausschließlich geeignetes Elektro-Kochgeschirr verwendet werden: der Boden muß sehr dick und vollkommen eben sein (mit einem Lineal kontrollieren).
Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muß mindestens so groß sein wie der der Kochzonenmarkierung: wenn er kleiner ist, verbraucht man unnötig Energie. Es empfiehlt sich daher, Kochgeschirr mit größerem Durchmesser zu verwenden. Die Böden des Kochgeschirrs müssen ebenso wie die Kochfläche stets sauber und trocken sein.
Es handelt sich hierbei um grundlegende Regeln: Mißachtung führt zu Wärmeverlusten und somit zu erhöhtem Energieverbrauch.



Die vier Kontrollampen, die sich vorn zwischen den Kochzonen befinden, leuchten auf, wenn eine oder mehrere Kochzonen die Temperatur von 60°C überschreiten. Auf diese Weise kann man nach Gebrauch der Kochfläche erkennen, ob irgendeine Kochzone noch eine Temperatur von mehr als 60°C aufweist. Die Kontrollampen erlöschen, wenn die Temperatur unter rund 60°C gesunken ist.

WICHTIG - Da Kinder die Restwärmeanzeigen nur schwer erkennen können, muß man sicherstellen, daß sie nicht in Berührung mit den Kochzonen kommen können, die auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß sein können. Die Hände fernhalten.

Regelschalter-Einstelltabelle

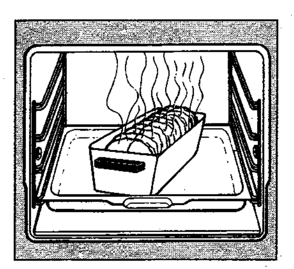
In dieser Tabelle sind die Schaltstellungen des Regelschalters für die verschiedenen Arten von Kochgut angegeben.
Abweichungen in Abhängigkeit von der Menge des Kochguts und dem persönlichen Geschmack des Benutzers sind möglich.

Schalterstellung	Kochgut
2	Zum Schmelzen von Butter, Schokolade o.ä.
3 - 4	Zum Erwärmen von Speisen, Fortkochen von geringen Mengen Wasser, Schlagen von Soßen aus Eigelb oder Butter.
5 - 6	Zum Erwärmen von festem oder flüssigem Kochgut, Fortkochen von Wasser, Auftauen von Tiefkühlkost, Omelettes aus 2 - 3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedenes Kochgut.
7 - 8	Zum Dünsten von Fleisch, Fisch und Gemüse, Gerichte mit mehr oder weniger Wasser, Zubereitung von Marmelade usw.
9 - 10	Braten von Fleisch oder Fisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
11 - 12	Fritieren von Kartoffeln usw., Erhitzen von Wasser.

Vorbemerkung

Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet werden muß, sollte die Tür so kurz wie möglich offen gelassen werden, damit die Temperatur im Backofen nicht so weit absinkt, daß hierdurch das Backergebnis beeinträchtigt werden kann.
Um eine Belästigung durch aus dem Backofen ausströmenden Dampf zu verhindern, den Backofen in zwei Stufen öffnen: zunächst die Tür für die Dauer von 4-5 Sekunden halb geöffnet (5-6 cm) halten und erst dann vollständig öffnen.

Traditionelles Backen/Braten (mit Ober- und Unterhitze)



Den Funktionenwahlschalter auf das Symbol ☰ drehen.

Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen **50**°C und **250**°C einstellen.

Diese konventionelle Beheizungsart mit Ober- und Unterhitze eignet sich für das Backen und Braten im Backofen nur eines Gerichts. Im allgemeinen sollten Töpfe oder Formen mit hohem Rand verwendet werden, um die Backofenwände möglichst wenig zu verunreinigen. Um das Gericht genau auf den Punkt zu kochen, muß man den Backofen auf die voreingestellte Temperatur vorheizen. Man muß daher das Back-/Bratgut in den Backofen schieben, wenn die Backofenkontrollampe erlischt, d.h. wenn die vorgegebene Temperatur erreicht wurde.

Nur sehr fettes Fleisch kann auch in den kalten Backofen eingeschoben werden.

Tiefgefrorenes Fleisch sollte nicht vor dem Braten aufgetaut werden. Es empfiehlt sich vielmehr, die Temperatur ca. 20°C niedriger und die Kochzeit etwa um 1/4 länger als bei Frischfleisch einzustellen.
Im allgemeinen sollten Töpfe oder Formen mit hohem Rand verwendet werden, um die Backofenwände möglichst wenig zu verunreinigen.

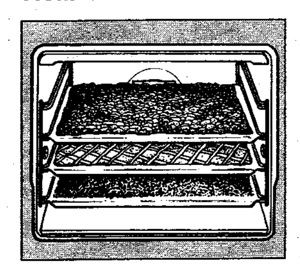
GEBRAUCH DES ELEKTROBACKOFENS DE-BE

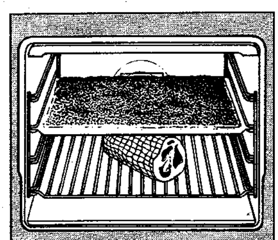
Tabelle: Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze ☰

In dieser Tabelle sind die Back-/Bratzeiten für einige der wichtigsten Gerichte angegeben (nur Richtwerte).
Die Back-/Bratzeiten können - insbesondere bei Fleisch und Geflügel - in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratguts und je nach persönlichem Geschmack variieren.

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur in °C	Back-/Bratzeit mit vorgeheiztem Backofen
Hauptgerichte			
Lasagne	2 - 3	220 - 240	30'
Nudelauflauf	2 - 3	220 - 240	40'
Fleisch			
Kalbsbraten	2	200 - 220	60' por kg.
Schweinebraten	2	230 - 250	60' por kg.
Hähnchen	2	200	60 - 65'
Hase	2	200	90 - 95'
Hammelkeule	1	230 - 250	30' por kg.
Fisch	1 - 2	180 - 250	je nach Größe
Pizza	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
Süßspeisen			
Meringen	1 - 2	100	60 - 80'
Mürbeteig	1 - 2	200	15'
Kringel	1 - 2	175	35 - 45'
Löffelbiskuit	1 - 2	160	30 - 50'
Brioche	1 - 2	160 - 180	45'
Obstkuchen	1 - 2	200 - 220	30 - 40'

Backen/Braten mit Heißluft





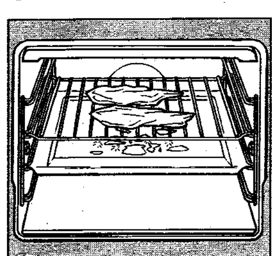
(nur bei Modellen mit Heißluft-Backofen. Siehe die Symbole auf der Bedienblende des Geräts).

Funktionenwahlschalter auf Symbol [symbol] einstellen.

Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen **50**°C und **250**°C einstellen.

Diese Beheizungsart ist für das Backen und Braten auf mehreren Ebenen zugleich geeignet.
Der ständige Kreislauf gleichmäßig heißer Luft gewährleistet eine augenblickliche und gleichförmige Verteilung der Hitze. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden. Im Falle von sehr empfindlichem Konditoreigebäck kann man ihn jedoch vorheizen. Gleichzeitig mit dem Konditoreigebäck kann man auch andere Speisen ganz unterschiedlicher Art zubereiten (Fisch, Fleisch usw.), ohne daß dies den Geschmack und Geruch der einzelnen Speisen beeinflußt.
Selbstverständlich ist dies nur möglich, wenn die verschiedenen Speisen bei der gleichen Temperatur gebacken bzw. gebraten werden können.

Grillen mit Heißluft



(nur bei Modellen mit Heißluft-Backofen. Siehe die Symbole auf der Bedienblende des Geräts)

Funktionenwahlschalter auf Symbol [symbol] einstellen.

Temperaturwahlschalter auf max. **200**°C einstellen (bei den Modellen mit Energieregler (4) außerdem den Drehschalter auf den gewünschten Wert einstellen).

Die Beheizungsart Grill + Heißluft erlaubt eine gleichförmige Hitzeverteilung im Backofen und ein tieferes Eindringen der Hitze in das Grillgut. Sie ist ideal, wenn es gilt, Speisen zuzubereiten, die außen leicht knusprig und innen schön weich sein sollen.
Bei dieser Beheizungsart muß die Backofentür geschlossen bleiben.
Wichtig - Max. kochzeiten 60 Minuten.

Grillen

Funktionenwahlschalter auf Symbol [symbol] einstellen.

Temperaturwahlschalter auf Symbol [symbol] einstellen.

(bei den Modellen mit Energieregler (4) außerdem den Drehschalter auf den gewünschten Wert einstellen).

Mit dieser Beheizungsart können Speisen rasch gebräunt werden. Der Rost muß hierzu in die je nach Größe des Grillguts geeignete Einsatzebene (im allgemeinen oben) eingeschoben werden. Bei kleinen Speisemengen oder bei Speisen, die nur kurz gegrillt werden sollen, die vierte Ebene von unten benutzen. Bei längeren Grillzeiten oder Grillgütern mit großer Oberfläche den Rost (je nach Größe) in eine der darunter liegenden Ebenen einsetzen. Bei Grillen muß die Backofentür geöffnet bleiben: man muß daher Schutzblende anbringen, um die Bedienblende und die Schalter vor der Hitze zu schützen.

Tabelle: Grillen

In dieser Tabelle sind die Grillzeiten für einige der wichtigsten Gerichte angegeben (nur Richtwerte).
Die Grillzeiten können in Abhängigkeit von der Dicke des Grillguts und je nach persönlichem Geschmack variieren.

Gerichte	**Einsatzebene von unten**	**Grillzeit in Minuten** 1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4	7 - 9'	5 - 7'
Schweinefilet	3	9 - 11'	5 - 9'
Rinderfilet	3	9 - 11'	9 - 11'
Leberscheiben	4	2 - 3'	2 - 3'
Kalbsschnitzel	4	7 - 9'	5 - 7'
Hähnchen halbiert	3	9 - 14'	9 - 11'
Bratwürste	4	7 - 9'	5 - 6'
Frikadellen	4	7 - 9'	5 - 6'
Fischfilet	4	5 - 6'	3 - 4'
Toastbrote	4	2 - 4'	2 - 3'

Empfindliches Back-/Bratgut

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Temperaturwahlschalter nach Wunsch auf **50**°C bis **250**°C.

Diese Beheizungsart empfiehlt sich für Konditoreigebäck und insbesondere für Torten mit feuchter Decke und wenig Zucker, Obstkuchen, feuchte Süßspeisen in Formen oder auf dem Backblech. Diese Beheizungsart wird mit optimalen Ergebnissen auch zum Garen von nicht ausreichend gegarten Speisen und für Speisen angewandt, die vor allem nach Unterhitze verlangen. Der Rost oder das Backblech müssen in die erste oder zweite Ebene von unten eingesetzt werden.

Auftauen

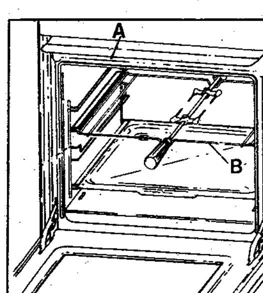
(nur bei Modellen mit Heißluft-Backofen).

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Temperaturwahlschalter auf Schaltstellung 0.

Bei dieser Funktionen sorgt der Ventilator im Backofen für die Zirkulation der Luft ohne Beheizung und fördert so das rasche Auftauen von tiefgefrorenen Speisen. Hierdurch wird bei rohen, tiefgefrorenen oder aus einem normalen Gefrierschrank kommenden Speisen ein schnelles Auftauen gewährleistet, ohne daß die Gefahr besteht, daß Geschmack und Aussehen der Speisen beeinträchtigt werden.

Grillen mit dem Drehspieß



(nur bei einigen Modellen)

Bei Grillen muß die Backofentür geöffnet bleiben: man muß daher Schutzblende «**A**» anbringen, um die Bedienblende und die Schalter vor der Hitze zu schützen. Stützrahmen «**B**» in die dritte Einsatzebene von unten einsetzen, die zu grillenden Speisestücke auf den Spieß aufstecken und dann den Spieß in die mittlere Aufnahme des Stützrahmens «**B**» auflegen und nach hinten in die Öffnung des in der Rückwand des Backofens befindlichen Drehspießmotors drücken.

In die erste Einsatzebene von unten das emaillierte Blech einschieben, um die Soße und das vom Spieß abtropfende Fett aufzufangen.

Tabelle: Backen/Braten mit Heißluft

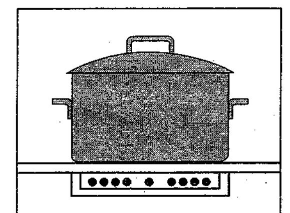
Diese Tabelle enthält die Richtwerte für die Zubereitung von einigen der wichtigsten Gerichte.

Die Back-/Bratzeiten können - insbesondere bei Fleisch und Geflügel - in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratgutes und je nach persönlichem Geschmack variieren.

Gerichte	**Einsatzebene von unten**	**Temperatur in °C**	**Back-/Bratzeit in Minuten**
Hauptgerichte			
Lasagne	2	200 - 220	20 - 25'
Nudelauflauf	2	200 - 220	25 - 30'
Reisauflauf	2	200 - 230	20 - 25'
Fleisch			
Kalbsbraten	2	160 - 180	65 - 90'
Schweinebraten	2	160 - 170	70 - 100'
Rinderbraten	2	170 - 180	65 - 90'
Rinderfilet	2	170 - 190	35 - 45'
Lammbraten	2	140 - 160	100 - 130'
Roastbeef	2	180 - 190	40 - 45'
Brathähnchen	2	180	70 - 90'
Entenbraten	2	170 - 180	100 - 160'
Truthahnbraten	2	160 - 170	160 - 240'
Hasenbraten	2	160 - 170	80 - 100'
Hammelkeule	2	170 - 180	30 - 50'
Fisch	2 - 3	160 - 180	je nach Gewicht
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Süßspeisen (Konditoreigebäck)			
Kringel	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Obstkuchen	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Biskuit	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Brioche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Strudel	1 - 2	160	25 - 35'
Biskuitpudding	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Brot	2 - 3	200 - 220	40'
Toastbrote	1 - 2	230 - 250	7'

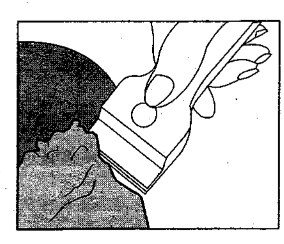
Kochfläche

Vor Beginn der Arbeiten das Gerät allpolig vom Netz trennen und die nachstehenden Anweisungen aufmerksam lesen.
Die Glaskeramik-Kochfläche muß regelmäßig und am besten nach jedem Gebrauch gereinigt werden, und zwar in kaltem oder noch lauwarmem Zustand.



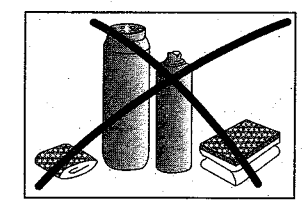
1) Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem, sauberem und trockenem Boden verwenden.
Gußtöpfe oder Töpfe mit rauhem Boden dürfen nicht verwendet werden, da sie das Glas verkratzen können.
Helle Schlieren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht wurden, können mit einem mit Essig getränkten Tuch entfernt werden.

2) Darauf achten, während des Kochens keinen Zucker auf der Kochfläche zu verschütten; sollte dies dennoch geschehen, die Kochfl_che unverzüglich ausschalten und den betroffenen Bereich mit einem Glasschaber reinigen, solange er noch lauwarm ist, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
Wenn die Oberfläche nicht unverzüglich gereinigt wird, können sich Verkrustungen bilden, die später nicht mehr zu entfernen sind.



3) Wenn die Kochzone nach Gebrauch Verschmutzungen durch verbrannte Speisereste aufweist, muß man sie mit dem mitgelieferten Glasschaber entfernen; dann mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Tuch sorgfältig trocknen.
Wird die Kochfläche regelmäßig mit dem Glasschaber gereinigt, erübrigt sich der Gebrauch chemischer Mittel für die tägliche Reinigung fast vollständig.

4) Alle Materialien, die schmelzen könnten (z.B. Kunststoff oder Alufolie) von der Kochfläche fernhalten.
Sollte dennoch etwas auf der Kochfläche geschmolzen sein, muß man es unverzüglich mit dem Glasschaber reinigen, solange die Oberfläche noch heiß ist, um Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.



5) Niemals scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel verwenden (wie zum Beispiel Scheuerpulver, Backofenspray, Fleckenentferner und Metallschwämme).

6) Die Kochfläche niemals als Arbeitsplatte benutzen. Schon kleine Sandkörner, wie sie sich im Gemüse befinden, können die Oberfläche verkratzen, wenn sie am Boden der Töpfe haften bleiben.

7) Sollten beim Betrieb des Geräts Fehlfunktionen bei einer Kochzone festgestellt werden, kann dies darauf zurückzuführen sein, daß das unter der Glasplatte befindliche Heizelement nicht ordnungsgemäß funktioniert. In diesem Fall so bald wie möglich einen Fachmann beiziehen.

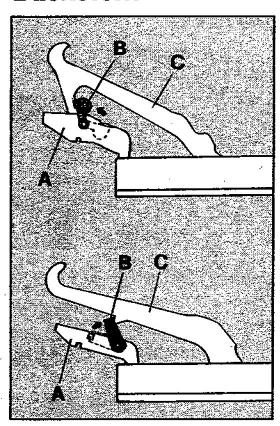
Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an der Oberfläche der Kochfläche, die auf die Mißachtung der obenstehenden Anweisungen zurückzuführen sind.

Wichtig!
Die Glaskeramik-Kochfläche erst dann reinigen, wenn die Kontrollampen der Restwärmeanzeige erloschen sind.

Reinigung des Backofens

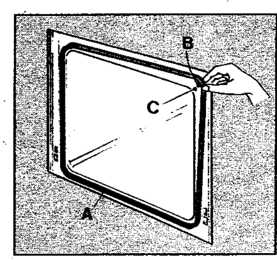
Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig und sorgsam reinigen, behält es auf lange Zeit sein ursprüngliches Aussehen.
Zur Reinigung des Backofens mit Katalyse-Set die beiliegende spezielle Anleitung zu Rate ziehen.
Zur Reinigung der Außenteile eine weiches Tuch und Seifenwasser verwenden; keinesfalls Produkte verwenden, die Scheuermittel enthalten.

Ausbau der Backofent



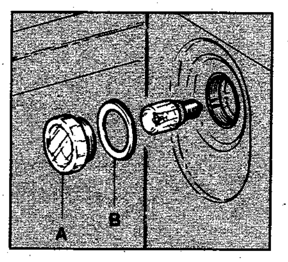
Die Scharniere «**A**» sind mit zwei beweglichen Bügelbolzen «**B**» versehen, die, wenn sie in die Bügel «**C**» der Scharniere eingehängt sind, die Scharniere blockieren, wenn die Backofentür ganz geöffnet ist.
Anschließend die Backofentür an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen, etwas anheben und nach außen ziehen, d.h. die zwei in der Abbildung dargestellten Bewegungen ausführen.
Zum Rückbau der Tür zuerst die Scharniere vollständig in die zugehörigen Nuten einschieben.
Vor dem Schließen der Backofentür **müssen die zwei Bügelbolzen «B» wieder entfernt werden**, die nur zum Einhängen der Scharniere dienten.

Dichtung der Backofentür



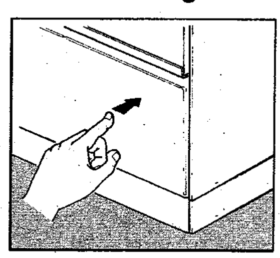
Für eine besonders gründliche Reinigung des Backofens die Dichtung der Backofentür abnehmen.
Hierzu muß man die Backofentür wie zuvor beschrieben ausbauen.
Zum Ausbauen die Federn «**B**» an den Ecken anheben (siehe Abbildung).
Zum Reinigen der Dichtung einen Schwamm und Wasser mit Seifenlauge verwenden. Niemals aggressive Reinigungsmittel oder grobe Scheuermittel verwenden.
Nach der Reinigung die Dichtung «**A**» wieder anbringen.
Hierzu die längere Seite waagrecht halten und die Federn «**B**» in die Bohrungen «**C**» beginnend bei den oberen Bohrungen einführen.

Austauschen der Lampe



Zum Austauschen der Lampe der Backofenbeleuchtung die Schutzabdeckung «**A**» durch Drehen nach links abnehmen.
Nach dem Austauschen der Lampe die Schutzabdeckung «**A**» wieder anbringen.
Ausschließlich Lampen für Backöfen verwenden (T 300°C).

Aufbewahrungsfach



(nur bei einigen Modellen)
Im unteren Teil des Geräts - unter dem Backofen - befindet sich das Aufbewahrungsfach.
Zum Öffnen oben rechts drücken.
Keinesfalls entzündliche Stoffe wie Lumpen, Papier o.ä. in diesem Fach aufbewahren. Ggf. ausschließlich die Zubehörteile aus Metall des Geräts.